立山町学校給食センター
運営管理マニュアル

平成２２年10月

立山町教育委員会

目　次

１．はじめに　・・・・・・・・・・・・・・・・・３

１−１　目的
１−２　基本事項
１−３　業務従事者の心構え

２．業務実施体制　・・・・・・・・・・・・・・・４

２−１　給食センターの業務
２−２　業務委託
２−３　調理・洗浄業務受託者の配置
２−４　献立及び給食計画の提示
２−５　報告書類
２−６　タイムスケジュール

３．衛生管理マニュアル　・・・・・・・・・・１２

３−１　給食従事者の衛生・健康管理業務
３−２　給食施設・設備の衛生管理
３−３　食品の品質管理
３−４　調理作業の流れと衛生管理
３−５　洗浄・消毒・保管作業等の衛生管理
３−６　配送及びコンテナの取扱い
３−７　機械・器具の取扱い
３−８　残滓及びごみ等の処理

４．配送業務　・・・・・・・・・・・・・・・・５０

資料編　・・・・・・・・・・・・・・・・・・５３

・厨房用器具類・食器具類清掃・点検作業基準
・施設清掃作業管理基準

１.はじめに

１－１　目的

本マニュアルは、平成 23 年 4 月より稼動予定の（仮称）立山町学校給食センター（以下「給食センター」という。）において、学校給食の最大の責務である「美味しく安全で安心な給食の提供」を実現するため、学校給食の運営に関する業務体制を明確にし、各業務における作業内容を平準化することにより安全性の確保を図るとともに、給食センターの円滑な運営を目指すため作成するものです。

１－２　基本事項

本マニュアルは、文部科学省の「学校給食衛生管理基準」に基づいた徹底した衛生管理の手順を示すとともに、平成 21 年 4 月に策定した「立山町学校給食共同調理場基本構想」の業務に関する事項を明確化したものである。

基本構想に掲げる基本目標

1　安全・安心な給食の提供
2　栄養バランスのとれた、美味しく、楽しい給食の実現
3　作業効率、作業環境の改善に適した施設の実現
4　環境負荷の低減・コストの縮減
5　食育啓発の拠点としての施設の充実
6　災害時の安心拠点としての活用
7　緊密な連絡体制の確立

１－３　業務従事者の心構え

学校給食従事者は、本マニュアルの趣旨、内容を理解したうえで、学校給食の運営管理、給食調理業務における衛生管理ならびにその他の給食実施に必要となる業務に努めるものとし、常に健康な状態で従事できるよう、日頃から健康管理を十分に行わなければならない。

２.業務実施体制

２－１　給食センターの業務

給食センターでは、次の業務を行います。

①給食事業の運営

学校給食の実施主体として年間計画に基づき給食事業を適切に運営し、給食業務全般を統括する。

また、学校と密接に連携し、学校行事や緊急時の対応や食物アレルギーへの対応に努める。

②献立作成

栄養士の資格を有する学校栄養教諭及び学校栄養職員（以下「学校栄養職員」という。）が献立計画（案）を作成し、立山区域学校給食会へ諮る。

③食材の購入・検収

献立に基づいて物資選定委員会が選定した給食物資の購入を行う。

また、納入された食材の検収・保存を行い、食材の納品が安全かつ衛生的に行われるよう食材納入事業者への指導を行う。

④給食調理

学校栄養職員が作成する調理指示書に基づき給食を調理する。

⑤検食

調理された給食の検食を行い、各学校への配送の可否を判断する。

⑥配缶・配送・回収

検食に合格した給食を配送先の学校に応じて配缶し、調理後２時間以内に喫食できるよう食缶及び食器を各学校へ配送する。

また、給食終了後に食缶及び食器を回収し給食センターまで運搬する。

⑦洗浄・残滓処理

回収した食器を洗浄・消毒し衛生的に保管するとともに、残滓及び廃油等の処理を行う。

⑧施設維持管理

作業場内の清掃及び衛生検査を行うとともに、施設・設備の点検、補修を行う。

⑨食育の推進

学校給食を通じて栄養指導や食文化の継承、地産地消等の推進等の食育活動の推進を図る。

また、児童生徒や保護者の給食への関心を高めるため、給食センター見学会を開催する。

２－２　業務委託

「立山町学校給食共同調理場基本構想」に基づき、学校給食業務の効率化及び高度化する衛生管理基準への対応を図るため、給食センターにおける業務のうち給食調理業務及び配送業務等の一部の業務については、民間委託とし、各業務における役割分担は、次のとおりとする。

業務	町職員 学校栄養職員	受託者	備考
1　給食事業の運営	○		
2　献立作成	○		１日２献立
3　食材の購入	○		
4　食材の検収	○	○	受託者は数量検査のみ
5　調理・味付け指示	○		
6　給食調理		○	
7　検食	○		
8　配缶・配送・回収		○	
9　洗浄・残滓処理		○	
10 施設維持管理	○		
11 食育の推進	○		

※受託者は、本マニュアル及び各仕様書等を十分に理解し業務を履行すること。

２－３　調理・洗浄業務受託者の配置

２献立の副食の調理、炊飯、洗浄業務を民間委託することにあたり、調理・洗浄業務受託者（以下「受託者」という。）の必要となる従事者の配置は次のとおりとする。

【１】責任者等

１　統括責任者（１名）

調理従事者のうち、栄養士または調理師の資格を有する者で、従事者全体を指揮し、町との連絡調整を行う者とする。

２　統括副責任者（１名）

統括責任者を補佐し、統括責任者に事故がある時は、その業務を担当する者とする。

３　衛生管理責任者（１名）

調理従事者のうち、管理栄養士または栄養士の資格を有する者で、受託者の食品衛生責任者として、関係法令に基づき食品の安全管理に留意するとともに、給食の調理、配缶、洗浄、消毒、保管等が衛生的に行われるよう従事者を指導する者とする。また、衛生管理責任者は統括責任者と兼務することができる。

４　ボイラー取扱責任者（１名）

ボイラー技師免許の資格を有する者で、給食センターに設置されているボイラーや設備の維持・点検業務を行う者とする。

【２】標準的な配置

調理・洗浄業務従事者の標準的な配置は次のとおりとする。

区分	業務内容	資格	標準配置数
統括責任者	業務全体の指揮 町との連絡調整	栄養士または調理師	１名
統括副責任者	統括責任者の補佐	栄養士または調理師	１名
衛生管理責任者	給食の安全管理 従事者の衛生管理	管理栄養士または栄養士	１名
調理作業員	調理、炊飯、洗浄、消毒等の作業	栄養士及び調理師の資格を有することが望ましい	１４名
ボイラー取扱責任者	ボイラー設備の日常点検及び運転管理	ボイラー技師	１名

※調理作業員の配置数については、目安であり業務遂行の状況により変更することができる。

２－４　献立及び給食計画の提示

町は、献立及び給食実施計画に関して、次の文書により提示する。

また、調理にあたり、受託者の統括責任者は、学校栄養職員と協議のうえ、調理従事者へ周知させる。

提示書類	提示時期	提示単位
年間給食実施計画 （学校給食カレンダー）	年度当初	年単位
調理等業務全体に関する指示書類 （作業基準表・献立カード）	年度当初	年単位
月間献立予定表	前月 20 日まで	月単位
予定献立表 調理等業務指示書	前週	週単位
実施献立表 調理等業務変更指示書	前週	週単位
実施献立表 調理等業務変更指示書	前日・当日	日単位

２－５　報告書類

受託者は、必要に応じて、次の報告書を給食センター所長へ報告する。

報告書の種類	提出時期	提出部数
調理従事者報告書	年度当初	２部
調理従事者変更報告書	変更時	２部
細菌検査（検便）結果報告書	実施後	１部
ボイラー自主検査報告書	実施後	１部
衛生管理チェックリスト	毎日（業務終了後）	２部
検収表	毎日（業務終了後）	１部
調理作業工程表	前週	１部
調理作業工程報告書	毎日（業務終了後）	１部
調理作業動線表	前週	１部
調理作業動線報告書	毎日（業務終了後）	１部
供給量・残食量記録報告書	毎日（業務終了後）	１部
保存食品記録表	毎日（業務終了後）	１部
異物混入報告書	発生後直ちに	１部
個人別健康観察記録表	毎日（業務開始前）	１部
研修実施結果報告書	実施後	１部

２－６　タイムスケジュール

給食センターにおける業務の標準的なタイムスケジュールは次のとおりに設定する。

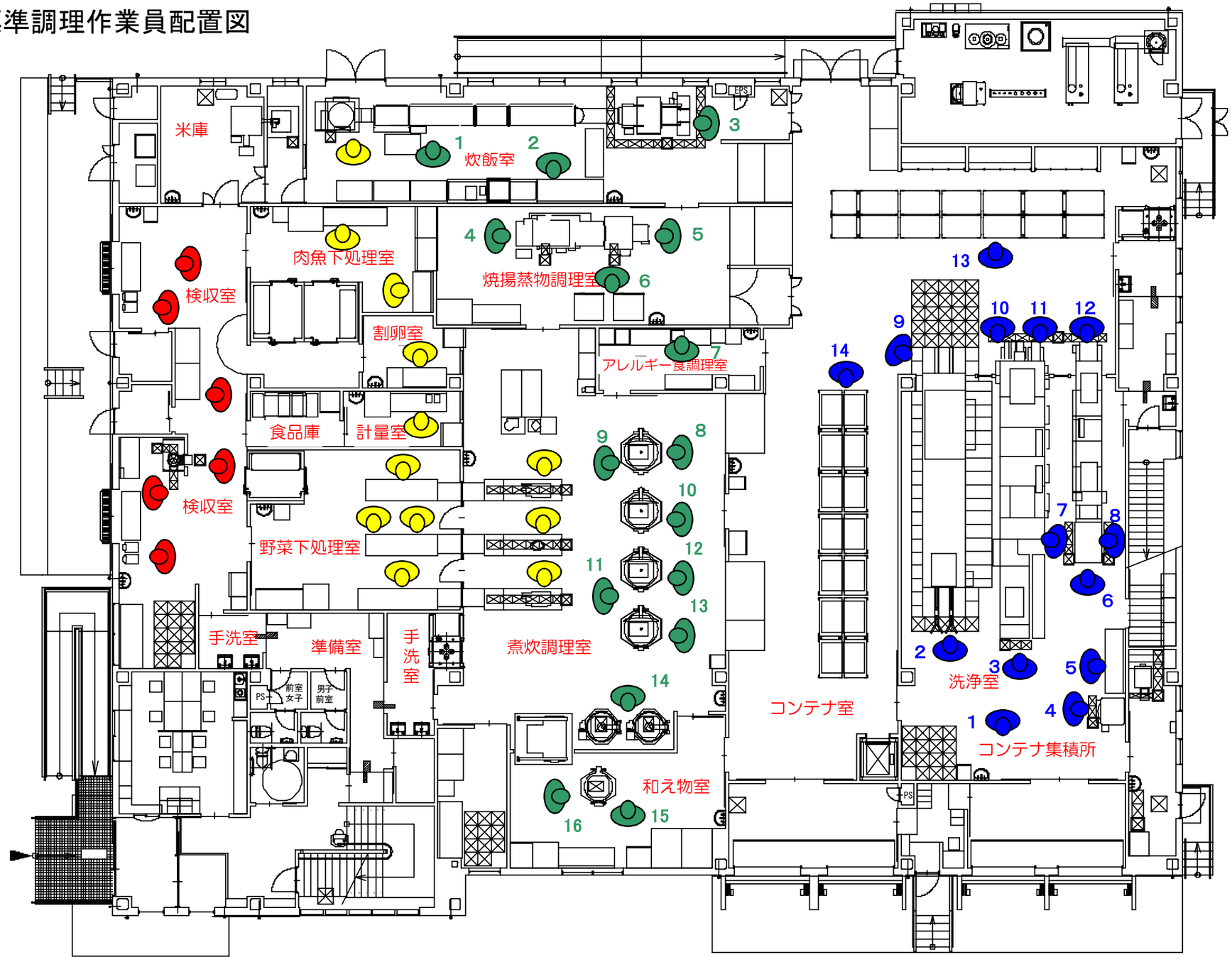
午　前

水質検査	ＡＭ8：00
↓	
材料検収及び保存食の採取	ＡＭ8：00～8：30
↓	
給食調理	ＡＭ8：30～10：30
	＊下処理、切裁、調理
↓	
配缶	ＡＭ10：30～11：00
↓	＊保存食の採取
給食コンテナへの収納	ＡＭ11：00～11：30
↓	
配送	ＡＭ11：30

午　後

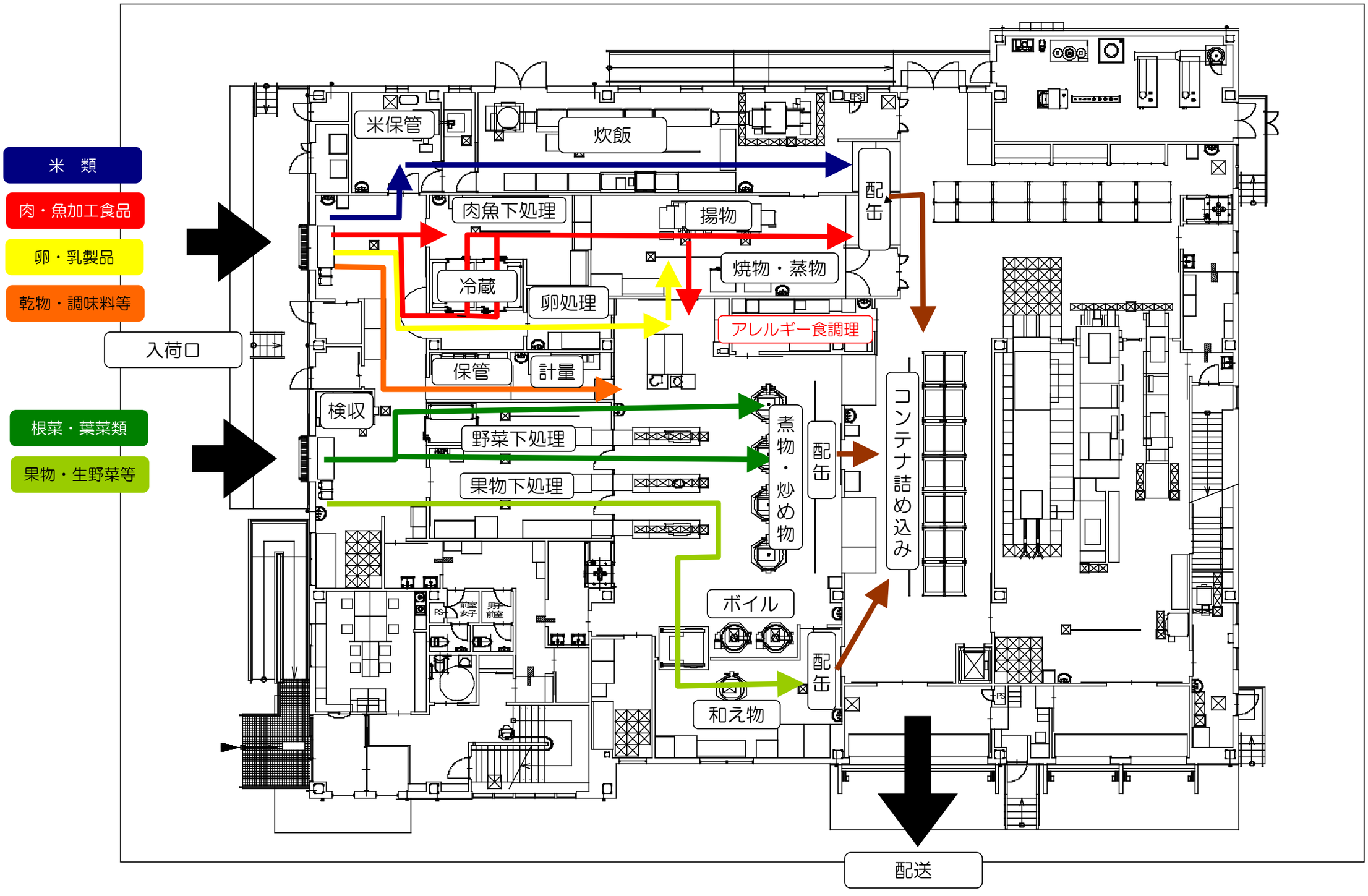
食器回収	ＰＭ1：10
↓	
食器・食缶の洗浄	ＰＭ1：30～2：30
↓	
保管庫に収納・消毒	ＰＭ2：30～3：00
↓	
調理場内の清掃・点検	ＰＭ3：00～4：00

標準調理作業員配置図

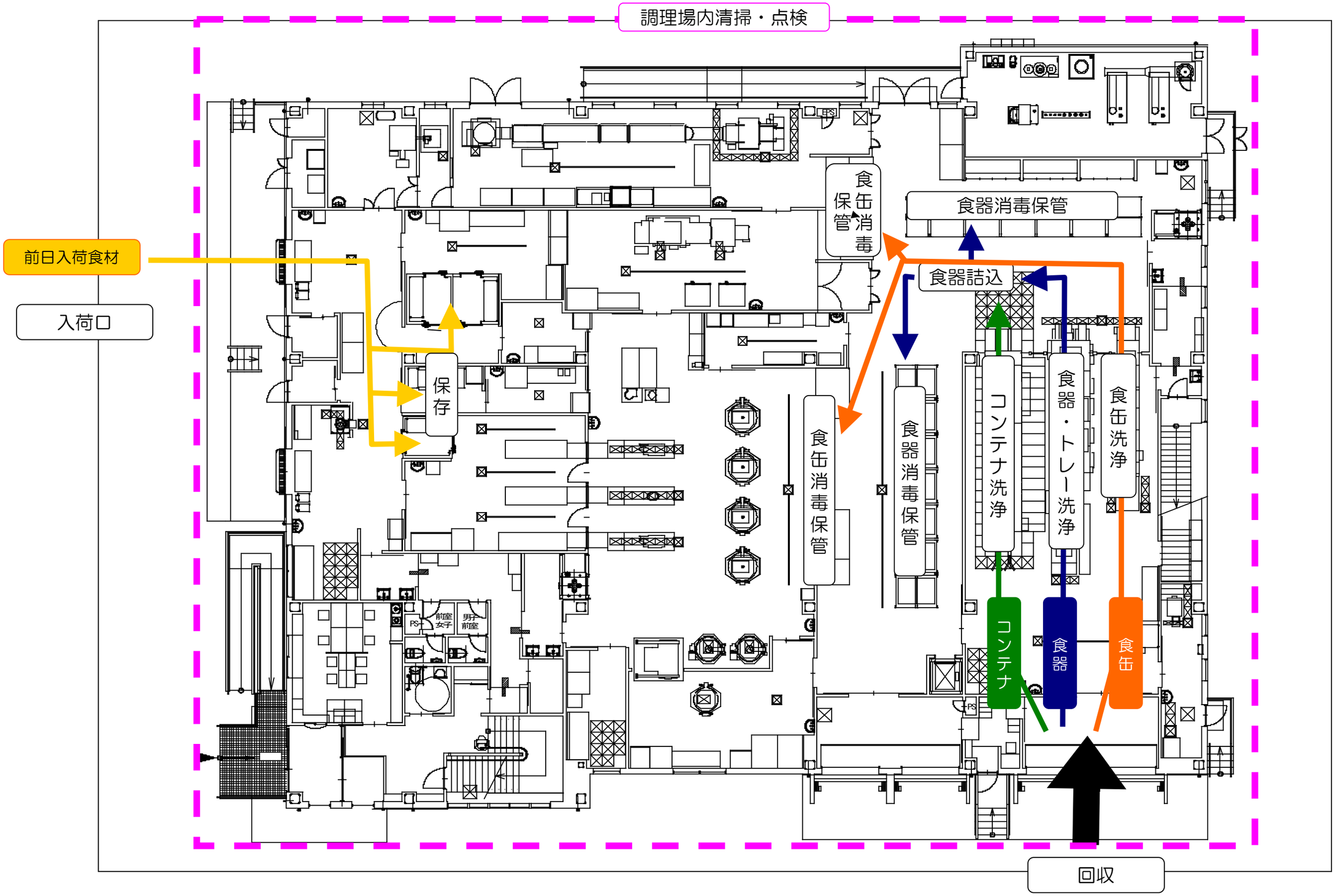


標準人員配置人数
［午前最大人数］　調理時間帯：１６人
［午後最大人数］　洗浄時間帯：１４人

調理等作業動線図【 午前】


米　類
肉・魚加工食品
卵・乳製品
乾物・調味料等
根菜・葉菜類
果物・生野菜等
入荷口
検収
米保管
炊飯
肉魚下処理
揚物
冷蔵
卵処理
焼物・蒸物
アレルギー食調理
保管
計量
野菜下処理
果物下処理
煮物・炒め物
配缶
配缶
コンテナ詰め込み
ボイル
和え物
配缶
配送
PS
前室女子
男子前室

調理等作業動線図【 午後】


調理場内清掃・点検
前日入荷食材
入荷口
保存
食缶消毒保管
食器消毒保管
食器詰込
コンテナ洗浄
食器・トレー洗浄
食缶洗浄
食缶消毒保管
食器消毒保管
コンテナ
食器
食缶
回収
前室女子
男子前室
PS

３.衛生管理マニュアル

３－１　給食従事者の衛生・健康管理業務

給食従事者は、学校給食業務に携わるものとして、食生活を含めた日常生活全般において十分留意し、心身の健康・衛生管理に心がけることとする。

【１】衛生的な態度・服装

１　調理衣は、上着とズボンが分かれたもので、毎日清潔なものを着用する。

２　帽子は、毎日清潔なものに交換して、深く被ることにより毛髪１本もはみ出さないように被る。

３　マスクは、毎日清潔なものに交換し、口、鼻を覆う。

４　エプロンは、毎日清潔なものを使用する。

５　エプロン・履物は、汚染区域用と非汚染区域用とに色分け等し、明確に区分して、指定の保管場所に保管する。

エプロンの区分

布エプロン	野菜・加工食品・乾物等の下処理用
	卵処理用
	肉類・魚介類の下処理用
	洗浄作業用
	調理作業用（切裁、釜作業等）
	サラダ・果物調理用
	配缶作業用
	アレルギー食調理用

履物の区分

ドライシューズ	下処理室・食品庫用
	調理室用
	洗浄室用
	プラットフォーム用

６　調理衣を着たまま屋外へ出ない。

７　爪はいつも短く切っておく。

８　指輪、ネックレス、ヘアピン、時計等の装身具は必ず外す。

９　マニキュア・匂いの強い化粧品・香水等は、使用しない。

【２】給食従事者の健康管理

１　調理従事者は,健康診断を年１回以上受診し健康管理を行うとともに、毎日、個人別日常点検表に記入し従事可能であることを確認する。

２　本人が下痢、発熱、嘔吐、腹痛等の症状がある場合、統括責任者に申し出て、その指示に従う。

３　本人もしくは同居人が、感染症に感染している、又はその疑いがある場合は統括責任者に申し出て、その指示に従う。

４　全職員は月２回以上の検便を実施し、陽性の場合は、陰性になるまで調理業務を行わない。

５　上記の何れの場合も、統括責任者は、センター長に報告し、その指示に従う。

【３】手指に切り傷等のある場合の対応

１　手指に化膿した傷、切り傷，手あれ等ある場合は、統括責任者に申し出て指示を仰ぐ。

　また、手指に化膿した傷がある場合は、調理作業に従事させない。

２　傷の部分にテープを付けたまま、素手で調理作業に従事しない。

３　傷用手袋を装着し、清潔保持に十分注意する。

　また、傷用手袋を装着している時は、最終調理過程には携わらない。

４　個人別健康調査票に完治まで記録し、後日に統括責任者の検査を受け、完治と認められた時点で傷用使い捨て手袋の着用をやめる。

【４】手洗い

手指の洗浄を行うことは、細菌が手指を介して食品を汚染するルートを遮断する最も重要な食品衛生管理の手段であるため、手指の洗浄及び消毒を確実に行う。

１　手洗いマニュアル

手洗いについては、「学校給食調理場における手洗いマニュアル（文部科学省)」に準拠して行う。

【標準的な手洗い】

①　流水で汚れを洗い落とす。

②　手洗い用石けん液を泡立てる。

　（手洗い用石けん液を適量手にとり、泡立てる。）

③　手全体を洗う。

　（手の平、甲指先、指の間、親指の付け根等手全体を洗う。）

④　流水でよくすすぐ。

　（流水で石けん液が除去されるまで十分にすすぐ。）

⑤　ペーパータオルで手を拭く。

⑥　アルコールをかける。

（アルコールが指先にかかるように、手の平で受ける。）

⑦　手全体にアルコールをすり込む。

（アルコールを、指先、指の間、親指など手全体にすり込む。）

2　手洗いのタイミング

①　標準的な手洗いをする時

・作業開始前及び用便後

・汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合

②　作業中に手洗いをする時

・食品に直接触れる作業にあたる直前

・生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜に触れた後に他の食品や器具類に触れる場合・顔や髪の毛等に触れた後

・取り扱い食品の種類が変わった時

・機械類を扱った後

・配缶業務の時

・ごみ処理や野菜の下処理をした後

③　上記以外の場合でも手の汚れ具合によっては、頻繁に手の洗浄・消毒を行う。

【５】手袋の衛生管理

1　手袋の装着前は手指の洗浄及び消毒を確実に行い、手袋を装着後も手指と同様に洗浄及び消毒を確実に行う。

また、取り扱い食品等の種類が変わった時は、手袋を取り替える。

2　手袋の衛生区分

手袋は、下表の使用区分に従い、使用目的によって使い分ける。

この区分は、基本区分であり、作業内容によっては、さらに細分化される。

ゴム手袋	火傷防止、手指の感染防止
使い捨て手袋	傷用
	肉類・卵の処理・魚介類を取り扱う時
	最終加熱後
	果物等を取り扱う時
	配缶
	食器かごの出し入れ
ミトン	最終加熱後のホテルパンを取り扱う時

※保管の際は、作業区分ごとに区分けし、衛生管理に配慮すること。

3　使い捨て手袋の取り扱い

使用後は、裏返して指定場所に廃棄する。

4　ミトンの取り扱い

①　衛生的に管理され、よく乾燥したものを使用する。

②　作業終了後は、衛生区分ごとに洗浄し、専用のバケツを用い、次亜塩素酸ナトリウム溶液（使用濃度 0.02%）に 30 分以上浸けて消毒し、裏返してよく乾燥させる。

③　破れ・ほつれがある物は使用しない。

３－２　給食施設・設備の衛生管理

【１】給食施設全般

１　食材等を床に落としたり、水を溢したりしないように配慮し、床を濡らさないように丁寧な作業を行う。

２　食材等を床に落とした場合は、直ちに水切りワイパー等を用いて取り除く。

３　調理場においては、下表の基準により施設・設備の管理に努めることとし、特に汚染作業区域と非汚染作業区域の区分けを明確にする。

区域	作業区域
汚染作業区域	検収室（検収室内洗浄室を含む）、食品庫、油庫 下処理室（肉・魚・野菜）、割卵室、食品庫、計量室 米庫、洗米室、洗浄室、残滓室
非汚染作業区域	煮炊調理室（煮炊調理室内洗浄室を含む）、炊飯室 焼物・揚物・蒸物室、コンテナ室
高度清潔区域	アレルギー食調理室、和え物室
消毒区域	手洗い室、準備室（準備室内トイレを含む）
その他	プラットフォーム、事務室、休憩室、一般用トイレ等

【２】調理場内全体の衛生管理

１　従事者は、常に整理・整頓・清掃・清潔を心掛ける。

２　室内の換気や除湿に留意し、高温多湿にならないようにする。
（【学校給食日常点検表】に記録する。）

３　作業場内の適切な温度及び湿度管理のため、適切な場所に正確な温度計及び湿度計を備える。
また、冷蔵庫・冷凍庫の内部及び乾燥消毒保管庫類の温度も記録する。（【冷蔵庫・冷凍庫点検記録表】【乾燥消毒庫点検記録表】に記録する。）

４　調理場内の各室（便所も含む）を毎日清掃し、常に施設内の整理整頓を行い、防虫防鼠に努める。
※別紙【施設清掃作業管理基準表】を参照。

５　施設・設備に破損や異常がないか、常に点検し、破損等があった場合は、センター長に連絡し、必要な措置を取る。

６　手洗い設備等は常に清潔に保ち、石けん液、爪ブラシ（個人別）消毒液、ペーパータオル、ダストボックス等を常備する。

７　消毒液・洗剤等は食品庫とは別に保管し、その管理に十分に注意を払う。

８　緊急な場合を除き、調理場内に調理従事者以外の者を立ち入らせない。

また、不必要な物品を持ち込まない。

9　滅菌灯は午前中の作業終了後に点灯し、翌日の作業開始前に消灯する。

【３】給食従事者専用便所

1　給食従事者のみが使用し、それ以外の者には使用させない。

2　給食従事者専用便所の使用方法

①　調理衣・帽子・靴を脱いだ後に、個室前室でズボンを脱ぐ。

②　用便後、衣服に触れる前に個室内で確実に手を洗いする。

③　個室前室で確実に手を洗い消毒し、ズボンを着用する。

④　調理衣・帽子を着用し、靴を履く。

⑤　調理室に入る前に確実に手洗いし、消毒する。

3　便所の消毒については、「調理場における洗浄・消毒マニュアル（文部科学省）」に準拠して行う。

【４】調理機器・器具類の衛生区分（まな板・包丁・ざる・ボール等）

1　調理従事者は、常に調理器具等を汚染しないように衛生管理に十分注意する。

2　調理場における食品及び調理器具類は、常に床面から６０cm 以上の高さの置台の上に置く。

また、調理器具類の使用後に床に直置きしない。

3　調理器具類は、用途別に専用使用とするため、色分けまたは文字表示して区分することとし、調理器具類を使い回してはならない。

調理器具専用区分

下処理室	球根皮むき機の作業用 野菜・果物・加工食品・乾物等用 卵の処理用 肉類・肉加工品用 魚介類用 練り製品（竹輪、かまぼこ等）
調理室	加熱前食品用（切裁、釜作業等） 生食用（洗い終わったもの、果物、果物缶詰） 加熱済食品用（サラダ、和え物） アレルギー食用 加熱済食品用（配缶）

※各調理作業では専用の包丁・まな板を使用すること。

4　保管の際は、作業区分ごとに表示し、衛生管理する。

３－３　食品の品質管理

【１】食材の納入

１　原則として、使用日の前日の午後１時３０分～４時までの間に納品させる。

２　生鮮食品及び一部指定食品は、使用当日の午前７時 50 分～８時 20 分に納入させる。

【２】食材の検収

１　納入物資検収表に記録する。【検収表】

２　検収責任者を定め、補助者と複数で食品の納入に立会い、検収を確実に実施すること。

３　検収の際は、手指の洗浄及び消毒を確実に行う。

４　段ボール箱は、速やかに指定の場所に片付け、調理場へ持ち込まない。

５　納品された物は、６０ｃｍ以上の検収台の上で受け渡しを行い、検収を行う。
※納品された物は、直接床面に接触させてはならない。

６　食品は、検収室において専用の容器に移し替え、それぞれ指定の場所（冷蔵庫・冷凍庫・食品庫等）に保存する。

７　検収表に基づき、次の点について検収する。

① 品名・納品時間・納入業者名・製造販売業者及び産地・製造年月日・ロットに関する情報・期限表示（賞味期限・消費期限）・数量・品質の良否・鮮度・包装容器等の状況・品温・異物の有無を点検し、記録する

② 品温については配送時の品温を計り、記録する。

【食品の品温（法的な保存基準)】

A　冷凍食品・・・マイナス 15 度以下であること。
（マイナス 15 度からマイナス 20 度）

B　冷蔵食品・・・10 度以下であること。(5～10 度)

C　その他　・・・常温であること
（夏季においても 25 度以下が望ましい）

【納入業者及び車両庫内温度】

A　冷凍食品・・・冷凍車を使用していること。
マイナス 15 度以下の庫内に保存していること。

B　冷蔵食品・・・冷蔵車又は冷凍車を使用していること。
（卵についても冷蔵車又は保冷車を使用することが望ましい。）

C　その他　・・・食品専用のコンテナ車又は保冷車を使用すること。
トラックの場合は、ホロ付き又はシート付きの食品専用車で、直射日光および外気の遮断に努めること。
庫内は常温であること。
（夏季においては、25 度以下が望ましい。）

検収のポイント

納入時間	指定した時間に納入されているか。
数量	個数及び重量はあっているか。
品質	個々の大きさにばらつきはないか。 ロットは、統一されているか。
鮮度	カビ、病害虫はないか。 生鮮品の鮮度は良いか。 変質、変色、異臭はないか。
包装容器等の状況	箱、袋の汚れや破れがないか。
品温	運搬時を含め【保存基準】から逸脱していないか。
異物混入の有無	異物の混入はないか。
期限表示	賞味期限・消費期限の過ぎているものや、使用中又は保管中に期限切れになる恐れのものはないか。
表示	加工食品の包装に、食品衛生上で定められた製造者住所氏名、添加物、保存方法等に関する適正な表示があるか。
産地	食品の原産地は記載されているか。
納入業者	服装等は清潔か。

8　文部科学省の示す『学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準』を遵守する。

食品名		保存温度
牛乳		10 度以下
固形油脂		10 度以下
種実類		15 度以下
豆腐		冷蔵
魚介類	鮮魚介	5 度以下
	魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ	10 度以下
	冷凍魚肉ねり製品	マイナス 15 度以下
食肉類	食肉	10 度以下
	冷凍食品　（肉細切りした食肉を冷凍させたもので容器包装に入れた物）	マイナス 15 度以下
	食肉製品	10 度以下

	冷凍食肉製品	マイナス 15 度以下
卵類	殻付卵	10 度以下
	液卵	8 度以下
	凍結卵	マイナス 15 度以下
乳製品	バター	10 度以下
	チーズ	15 度以下
	クリーム	10 度以下
生鮮果実・野菜類		10 度前後
冷凍食品		マイナス 15 度以下

【３】食品の取り扱い

１　冷蔵・冷凍食品

〈冷蔵庫設定温度 5 度、冷凍庫設定温度マイナス 20 度〉

①　冷蔵･冷凍庫内で食品の相互汚染が生じないように分類ごとに区分して保管する。

　また、扉の外に区分を明確に表示し、指定した区分で納入されているかを確認する。

②　相互汚染を防ぐため、食材同士が接触しないように容器に移し替える。

③　卵は冷蔵庫で保存する。

④　庫内を冷気が還流するように、食品の置き方に注意する。

⑤　冷凍品及び冷蔵品は、凍結状態及び冷却状態が保持されているか、包装が破れていないか確認する。

⑥　使用時直前まで冷蔵・冷凍保存し、作業工程に基づき庫外へ出す。

（常温での放置をしない）

⑦　解凍した食品及び開封した食品に異臭、変色等ないか確認する。

２　生鮮食品の取り扱い

①　野菜・果物は、納入時に傷みや腐りなどの有無、鮮度についても十分に確認する。

②　規格に合わない場合や使用に適さない場合は、交換等の処置をとる。

③　前日に納入された食品は、必要に応じて冷蔵庫に保存するなど、使用時まで適切な状態で保管する。

④　使用前及び使用中に異常がないか再度点検・確認する。

３　乾物類、缶詰、調味料等の取り扱い

①　乾物類はよく乾燥しているか。

② カビの発生、異臭、異物混入包装が破れていないか確認する。
③ 保管する食品は、使用時まで適正な状態で保管する。
④ 食品庫は整理整頓し鼠族昆虫に汚染されないように衛生管理し品質保持に努める。
⑤ 使用前及び使用中に異常がないか再度点検・確認してから使用する。
⑥ 在庫する調味料類等については、保管容器等に入庫日・重量等を記入し、在庫管理をする。
⑦ 調味料は、先入れ先出しするとともに、開封したものは品質保持に努め、使用前に必ず品質確認してから使用する。
⑧ 長期休業中は、シーラーをして冷蔵する等の措置をとり、適正保管に留意し、使用前に必ず品質を確認する。

【４】食材等に異常があった時の対応

1 食材に異物混入や変質等の異常を発見した場合、速やかに統括責任者及びセンター長に連絡する。
2 調理過程において気が付いたときは、調理を中断し、統括責任者及びセンター長に連絡する。
3 異常食材が発見された場合は、廃棄処理する等、自分勝手な判断で納入業者に対しての対応を行わない。
4 異常食材が発見された場合は、その食材や混入されていた異物等は必ず現状保存する。
5 発見者、発生日時、異物等の発見場所、食材の種類と不良品の数量、異物の種類等を連絡する。
6 状況、連絡内容、対応、改善措置等は、必ず記録する。
7 調理作業者全員に研修を行い、改善策の周知徹底を図る。
8 報告は【異物混入報告書】を用いて報告する。

３－４ 調理作業の流れと衛生管理

【１】作業の指示

調理作業にあたっては、細心の注意を払い、【調理業務指示書】【調理作業工程表】、【調理作業動線表】等を確認し、安全で衛生的な調理を行う。

また、作業の前後には食材等の異物混入、変質、異臭等の異常の有無を確認する。

【２】作業開始前

１　衛生、健康チェックを行う。【個人別健康観察記録表】
２　その日の調理工程や衛生のポイントなどを確認しあう。
３　身支度、手指の洗浄、消毒等のチェックを確実に行う。
４　調理場施設は、換気装置等を作動させる。
５　殺虫灯は、作業終了後に点灯し、翌日の作業開始前に消灯する。
６　施設設備及び調理器具等の点検消毒を行う。
７　原材料を採取し、冷凍保存する。

【３】使用水の安全、衛生管理

使用水の日常水質検査（残留塩素）検査を行う。

１　調理開始前及び調理終了後に蛇口から水を出して、遊離残留塩素、色度、濁度、臭い、味等の検査を行い記録保存する。
２　遊離残留塩素の測定は、5分間くらい水を流した後に測定を行う。
３　遊離残留塩素の検査結果が 0.1 ㎎/ﾘｯﾄﾙ未満の場合や色度、濁度、臭い、味等で異常があった場合は、再検査を行い、不適となった場合には、使用水1リットルを食品と同様に、マイナス 20 度以下の検食用冷凍庫で保存する。
４　再検査を行い不適な場合には、調理を中止して、センター長の指示を仰ぐ。
５　水質検査の記録は、1年間保存する。

【４】調理作業の流れ

午　前

水質検査
↓　＊残留塩素の測定
給食材料の受け取り
↓　＊検収
原材料の採取
↓　＊マイナス 20 度の検食用冷凍庫で 2 週間保存
指示書に基づき調理
＊下処理
↓　＊切裁
＊加熱調理（中心温度の確認・記録）
配缶
＊保存食の採取
↓
＊残留塩素の測定
給食コンテナへの収納
↓　＊配送運転手への受け渡し
配送

午　後

洗浄の準備
↓　＊水槽、洗浄機に湯を溜める
残滓の計量
↓　＊おかず毎に計量、記録
食器・食缶の洗浄
↓　＊かごに入っている食器を横に倒し浸漬槽に入れる
保管庫に収納・消毒
↓
調理場内の清掃・整備
↓
センター長へ必要書類の提出

【５】調理作業工程

１　統括責任者は、指示書に基づき、献立ごとに、事前に調理作業工程表及び作業

動線図を作成し、下記の項目が一目でわかるよう、調理従事者にそれらを調理作業前に明確に示し、作業動線の交差が生じないようする。

また、作業動線を相互に確認し、調理過程における衛生管理の徹底を図る。

① いつ（何時何分）
② どこで（汚染区域、非汚染区域）
③ 誰が（担当者）
④ 何を（調理の内容）
⑤ 何に気をつけて行っているか。（衛生管理）

2 調理作業時に変更が生じた場合は、統括責任者の指示に従い調理作業工程表及び作業動線図の内容を赤線で消し、朱書きで変更を記録する。

3 作業の間に必要以上の空白時間が生じないようにする。

※それぞれにかかる時間をデータ化し、出来上がり時間から逆算して、より丁寧に作業できる部分を明確にし、適切な温度管理や効率的な調理を行う。

4 各担当者は、食材の動線を前もって確認し、動線を確保するとともに、異なった食品が同じ動線を経由する場合、時間差をつけて相互汚染防止を図る。

5 調理作業は、作業区域別に、それぞれ使用目的に応じた場所で作業を行う。

また、汚染区域からの移動は極力少なくする。

※移動する時は、靴・エプロンの取替え、手指の洗浄・消毒を確実に行う。

6 調理作業中の食品や調理機械・器具類、包丁、まな板類の食品別、処理別の使い分けの徹底を図る。

7 レバー式水栓は、ひじ又は手の甲で操作する。

8 その日の作業にあわせて、可動式の機械・器具、調理台、ラック、シンク等を移動させ、衛生的な作業動線になるように工夫する。

9 機械、器具等を取り扱う際は、異常はないか十分に注意を払って確認しながら作業を進める。

10 スライサー、包丁等は、調理する食材が変わるごとに刃こぼれの点検を使用前後に行う。

11 調理に使用した調理機械・器具等の洗浄作業は、調理室から出来上がった給食を搬出させてから行う。

また、洗浄後は、消毒保管庫に収納し、消毒を行う。

12 下処理室の器具等の洗浄作業は、食材が下処理室から調理室に送られた後に指定場所で行う。

13 器具等は、洗浄作業終了後に同室内の消毒保管庫、包丁まな板殺菌庫で消毒保管する。

※手指の洗浄消毒後は髪・鼻・口やその他、不必要なものには手を触れないように注意する。

14 作業内容の変わり目や、手指の汚れ具合に応じて、頻繁に洗浄・消毒を行う。

【６】報告

食品・機械・器具等を取り扱う際に異常を発見した場合は、直ちに調理作業を中断し、統括責任者がセンター長に報告し、センター長の指示を仰ぎ、次の対応をする。

① 連絡内容、対応、改善措置は、必ず記録する。
② 調理作業者全員に研修を行い、改善策の周知徹底を図る。
③ 報告は【異物混入報告書】を用いて報告する。

【７】調理作業の注意

次の確認を行いながら、調理作業工程を進める。

① 指示書・調理作業工程表・作業動線図どおりに作業を進めているか。
② 食材料の保管が適切か。
③ 機械・器具等を作業区域別に適切に使用したか。
④ 決められた分量の食材料を出庫して使用したか。
⑤ 食材料の鮮度・汚れ・異物がないか。
⑥ 野菜等を十分に洗ったか。
⑦ 食材料・調味料の使用は適切であったか。
⑧ 献立に適した作り方、味付けを行ったか。
⑨ 食材料の一つ一つの加熱状態、味の付き具合を確認したか。
⑩ 使用器具は、加熱使用前と加熱使用後に分けて使用したか。
⑪ 全ての加熱状態・味付け・分量を同じように仕上げたか。
⑫ 加熱を十分に行ったことを確認し、記録したか。
⑬ 配缶を分量通りに行ったか。
⑭ 床に水や食品をこぼさないように十分に注意して作業を行ったか。
⑮ 作業区分ごとに、手指の洗浄・消毒等を行ったか。

【８】主な食品の取り扱い

食材の下処理は、「調理場における洗浄・消毒マニュアル（文部科学省）」に準拠して行う。

１ 野菜類

① 野菜専用器具を使用する。
② 野菜類の下処理は、次の事項に留意して行う。
- 野菜等の下処理は、洗浄回数・方法等を守り、流水で丁寧に行う。
- 虫や異物の付着、変質等がないか確認しながら洗浄を行う。
- 作業工程により順序が変わる場合は、シンクの消毒を必要とする場合があるので注意する。
- シンク及び容器は、十分に汚れを落とし、水を入れ替える。
- シンク及び容器の大きさに合わせて一度に処理する量を決め、入れ過ぎな

いようにする。

・　シンク及び容器のオーバーフローに合わせて出水量を調整し、槽ごとに汚染度が違うため、シンク１槽ずつの仕切りを守って使用する。

・　床に食材や水がこぼれないようにする。

主な野菜類の処理方法

玉ねぎ 人参 大根 かぶ 蓮根 生姜 にんにく	皮・ヘタ（芯）を取り除き、流水で３回洗う。
じゃがいも 里芋	ピーラーにかけた後、残った皮と芽を取って流水で３回以上洗う。
さつまいも	皮・ヘタ（芯）を取り除き、流水で３回洗う 焼きいも・蒸かしいも用 ヘタを取って、よくこすって汚れを落としながら流水で３回以上洗う。
ごぼう	包丁の背で皮をこそげ取り、流水で３回以上洗う。
きゅうり	ヘタを取って、流水で３回以上こすり洗いする。
ピーマン	縦２つに切り、ヘタと種を取る。流水でこすり洗いしながら流水で３回以上洗う。
かぼちゃ ゴーヤ	２つまたは４つ割等にして種を取り、外側をこすりながら流水で３回以上洗う。
冬瓜	縦２つに切り、種を取り、適当な幅に切り、皮をむく。流水で３回以上洗う。
トマト なす ズッキーニ	ヘタを取って、流水で３回以上こすり洗いする。
さやえんどう スナップえんどう	ヘタを取って、流水で３回以上洗う。
さや付えんどう豆	筋取りをし、３回以上洗う。 虫・虫食い・異物等に注意する。

さやいんげん	両ヘタを落とし３回以上洗う。
しいたけ	パック・袋から出す。 袋の切り端等の混入に注意する。 石づきを取り、流水で３回以上洗う。 虫・虫食いに注意する。
えりんぎ えのきたけ しめじ	パック・袋から出す。 袋の切り端等の混入に注意する。 石づきを取り、えのきたけ・しめじは、ほぐして流水で３回以上洗う。 虫・虫食いに注意する。
キャベツ 白菜	外側の青菜を取り除いて芯を取る。 １枚ずつはがしてバラバラにして流水で３回以上洗う。 虫、枯葉に注意する。 束紐等の混入に注意する。
ほうれん草 大阪しろな 小松菜かぶ 大根の葉 チンゲンサイ 三つ葉	根を取り、バラバラにして水洗いしながらごみを取り除く。 流水で３回以上洗う。 虫・枯葉に注意する。 束紐等の混入に注意する。
パセリ	束ごと水の中で強く振り洗いをした後、茎の硬い部分を取り除き、流水で３回以上洗う。
青ねぎ 白ねぎ	根と葉先少々切り落とし、上皮をむいて流水で３回以上洗う。 白ねぎは葉との間を特に入念に洗う。 虫・枯葉等に注意する。
ニラ	根元の方を1～２ｃｍ切り落とし、流水で３回以上洗う。 束紐の混入に注意する。
ブロッコリー カリフラワー	葉と茎を取り除き、適当な大きさに切って流水で３回以上洗う。 虫に注意する。

グリーンアスパラガス	根元の硬い部分を切り、流水で 3 回以上洗う。 束紐等の混入に注意する。
枝豆	ごみを取り除きながら流水で 3 回以上洗う。 虫・虫食い・異物等に注意する。 ネットの切れ端の混入に注意する。
もやし	流水で 3 回以上洗う。 袋の切れ端の混入に注意する。

＊他の野菜類についても、上記の処理方法に準ずる。

たけのこ	開缶→軸の硬い所は取り除く。 白殿を落としながら 3 槽目シンクで流水を使用して 3 回以上水洗いをする。
ぜんまい 水煮等	水を切り、3 槽目シンクで流水を使用して 3 回以上水洗いをする。 異物混入に注意する。
こんにゃく類	水を切り、3 槽目シンクで流水を使用して 3 回以上水洗いをする。

＊加熱済みの冷凍野菜類についても、上記の処理方法に準ずる。

2　ミニトマト・果物類

① 洗い終わったものは、生食専用器具を使用する。
② 使用シンク・果物専用容器は洗浄消毒されたものを使用する。
③ 次亜水消毒を行う。
④ 果物をカットする時は専用の包丁・まな板・エプロン等を使用し衛生的に作業を行う。

主な果物類の処理方法

柑橘類	1 回目	1 個ずつ流水で洗う。

	２回目	次亜水に５分間浸漬する。 一度に浸漬できない場合は複数回に分けて行い、 その都度、次亜水を入れ替える。
	3～5 回目	流水でよくすすぐ。 腐り等に注意する。
ぶどう	１回目	使用量、房数に切り分けて流水で洗う。 洗浄消毒保管したはさみを使用する。
	２回目	次亜水に５分間浸漬する。 一度に浸漬できない場合は、複数回に分けて行い、 その都度、次亜水を交換する。
	3～5 回目	流水でよくすすぐ。 腐り、虫、くもの巣、ごみ等に注意する。
びわ	１回目	1 個ずつ流水で洗う。
	２回目	次亜水に５分間浸漬する。 一度に浸漬できない場合は、複数回に分けて行い、 その都度、次亜水を交換する。
	3～5 回目	流水でよくすすぐ。 腐り、虫、アリ等に注意する。
果物 その他	１回目	1 個ずつ流水で洗う。
	２回目	次亜水に５分間浸漬する。 一度に浸漬できない場合は複数回に分けて行い、 その都度、次亜水を交換する。
	3 回目	次亜水が完全に洗い落とされるまで十分に流水ですすぐ。
ミニトマト	１回目	ヘタをとり、1 個ずつ流水で洗う。
	２回目	次亜水に５分間浸漬する。 一度に浸漬できない場合は、複数回に分けて行い、 その都度、次亜水を交換する。
	3 回目	次亜水が完全に洗い落とされるまで十分に流水ですすぐ。

⑥　最終すすぎは、使い捨て手袋を着用して行う。

⑦　手袋を配缶作業との使い回しをしない。

⑧　配缶作業は、使い捨て手袋を着用して行う。

3　鶏卵

①　調理時間に合わせて冷蔵庫から取り出す。
②　割卵室で割卵する。
③　割れ及びひび割れのある卵を使用しない。
　　また、割れ等の状況を連絡・記録しておく。
④　卵専用のエプロンを着用し、卵専用の器具類を使用する。
⑤　鮮度を確認しながら割る。
⑥　調理直前に攪拌する。
⑦　使用した器具類を割卵室のシンクで洗い、消毒保管する。

4　食肉類・肉加工品

①　指示時間に冷蔵庫または冷凍庫から取り出す。
②　動線を確保した上で、肉魚下処理室の指定場所で異物や異臭・変質等を点検しながら袋から出す。
③　肉専用のエプロン、使い捨て手袋を着用し、肉専用の器具類を使用する。
④　使用した器具類を肉魚下処理室のシンクで洗浄する。
⑤　ビニール袋等は、他を汚染しないように速やかに廃棄する。
⑥　ドリップや食材の水分などで床が濡れないように注意する。

5　魚介類

①　指示時間に冷蔵庫または冷凍庫から取り出す。
②　動線を確保した上で、肉魚下処理室の指定場所で異物等を点検しながら袋から出す。
③　魚介類専用のエプロン、使い捨て手袋を着用し、魚介類専用の器具類を使用する。
④　使用した器具類を肉魚下処理室のシンクで洗浄する。
⑤　ビニール袋等は、他を汚染しないように速やかに廃棄する。
⑥　ドリップや食材の水分などで床が濡れないように注意する。
⑦　魚介類の冷凍品は、基本的に解凍しないで調理する。
⑧　魚の切り身は、１回で調理する量に合わせて冷蔵庫から出す。

6　練り製品

竹輪、かまぼこ等は、練り製品専用の包丁及びまな板を使用する。

7　冷凍食品

①　動線を確保した上で、下処理室の指定場所で異物点検をしながら袋から出す。

② 豆腐、うどん及び野菜類は、そのまま調理する。
③ 調理直前に冷凍庫から出す。
④ 半調理品（がんもどき、ぎょうざ等）は、冷凍のまま調理する。
⑤ 数量の確認をする。
また、異物等点検しながら作業する。

8 缶詰類
① 缶詰の紙ラベルをはずし、下処理室の水槽の３槽目で洗う。
（野菜の洗浄をする前に行う）
② 開缶後加熱工程がある場合は、缶を洗った後ペーパータオルで水気を拭き取り、開缶し使用する。
③ 開缶後非加熱のものは、缶を洗った後ペーパータオルで水気を拭き取り、缶の上部をアルコールで消毒する。
（アルミレトルトパウチのものも同様）
④ 消毒した缶切り機で開缶し、開缶後長く室温放置しない。

9 乾物等（しいたけ、ひじき、わかめ、きくらげ、切り干し大根、豆類レーズン等）
① 乾物類を水戻し調理する（調理室）際、水はねや戻し水の排水等の扱いに留意し、二次汚染防止に努める。
② 乾燥過程において異物混入しやすい食材なので、戻す前、戻した後も十分に確認して調理する。

10 粉類（小麦粉、でんぷん、パン粉等）
① 異物点検しながら袋から出す。
② 基準出庫量より少なめに加減しながら調整して食品庫より出し使用する。
③ 調理室で残ったものは、食品庫へ戻さないで廃棄する。

11 種実、粉かつお等（ピーナッツ、ゴマ、粉かつお等）
① 異物点検しながら袋から出す。
② 種実類は、風味を生かすように香ばしく炒る。
③ 中心温度、時間を記録する。

12 豆の煮方
① 基本的に、調理当日の朝に洗ってから熱湯に浸ける。
② 軟らかく煮て本調理に使用する。
③ 大豆は、前日の午後に洗い、蓋付きの容器でたっぷりの水に浸け、蓋をして冷蔵庫に入れる。

13　だしのとり方

削り節

①　だし袋に詰め込み過ぎないように余裕のある量を入れる。

②　分量の水を火にかけ沸騰直前にだし袋を入れた削り節を入れ、弱火で数分加熱し火を止める。

③　だし袋を取り出す。

昆　布

①　表面についたごみや汚れを落とし、分量の水を入れて煮立てないように加熱する。

②　沸騰前に取り出す。

③　分量の水にだし袋に入れた昆布を入れ、火にかけて沸騰したら弱火にし、10分程度加熱する。

【９】下処理作業

1　衛生区分により、エプロン、手袋、器具等を使い分けること。

2　各食品の取扱いは、主な食品の取り扱い等を参照し行い、床に水や食材をこぼさないように注意して丁寧な作業を行う。

3　食材は、直接床に置かない。

4　食品を取り扱う際は、食品に異常がないか、異物がないか、数量が揃っているか等に十分に注意を払い、確認しながら作業を進める。

5　野菜類及び果物類は、腐り・虫等の付着に注意する。

6　食品の包装ビニール袋を取り扱う際には、破片が食品に混入しないよう十分注意する。

7　包装ビニール袋を指定の袋にまとめ、午後の作業開始まで保管する。
（万一のビニール袋混入時に備えるため）

8　下処理室の容器を調理室に持ち込まない。

9　下処理室と調理室で使用する容器は区別する。

10　食材を下処理室から調理室に運ぶ時は、調理室用の容器に移し替える。

11　下処理室から調理室への受渡しは、境目のカウンターを通して行う。
または、境目で調理室用作業台に乗せ替えて運び込む。

12　割卵等は下処理室指定場所で行う。
また、冷蔵庫（冷凍庫）から搬出した肉、魚、フライ等の開封、容器への入れ替えは、下処理室で行い調理室に持ち込む。

【10】切裁

1　包丁で丁寧に切ることを基本とし、献立に応じた形・大きさに切る。

2　野菜・加工食品・果物等のまな板、包丁は、食品ごとに区別して使う。

3　加熱調理または配缶開始時刻に応じ、出来上がり時間から逆算して切裁し、切裁後の常温放置時間を短縮する。
4　床への水や食材の落下等により、汚染を拡大することのないように作業を行う。
5　要冷蔵品は過熱調理する時間に合わせて冷蔵庫から取り出して切裁し、切裁後常温に放置しない。

【11】加熱調理
1　食材調理に使用するザルやタライ等は加熱前と加熱後で使い分ける。
2　加熱調理後 2 時間以内の喫食、適切な温度管理、2 次汚染の防止等を考慮した作業に努める。
3　食肉類・魚介類・卵は、他の食品を汚染しないように専用の容器・調理用機器・器具等で調理する。
4　原材料、下処理後の非加熱食品および加熱調理機器後冷却する必要のある食品は 2 次汚染防止の為、専用の冷蔵庫等で保管する。
5　食品の色彩や風味、触感等を損ねないように調理工夫し加熱調理を行う。
6　和え物献立は、加熱後すぐに真空冷却機を使って速やかに冷却し、配缶の直前に清潔な器具を使用して和える。

【12】和え物
1　沸騰したたっぷりのお湯をためた回転釜、またはスチームコンベクションオーブンを使って、色・歯ごたえよく仕上げる。
2　野菜の量に応じて、小分けにするなどして加熱調理を行う。
3　加熱後、3 点で計測して、90 度以上を確認する。
4　加熱後の食品の扱いには、使い捨て手袋を使用し、消毒済みの器具を使い衛生的に行い、2 次汚染の防止に努める。
5　加熱後真空冷却機で素早く冷却する。なお、水冷を行わない。
6　加熱時間及び冷却時の時刻・温度等を記録する。

【13】調味
1　指示された分量の調味料を計算する。ただし、計量した量をはじめから全量投入するのではなく、控えめに使用しながら味を見て調整する。
2　料理の出来ついては、中間段階と仕上がり時に学校栄養職員による確認を受け、味付け等についての調整が必要な時は、その指示に従う。
3　【給食日誌】に記載された調味料を使用する。
4　調味量の使用量の変更について記録し、在庫を報告する。

【14】仕上げ
1　全般
①　給食時間に合わせ指示された時刻に仕上げる。

② 中心温度を計測し、85 度以上で 1 分間保持されていることを確認し、記録する。【中心温度、配缶記録表】
③ 測定箇所は、釜、スチームコンベクションオーブン等の中で温度の上がりにくい箇所を含めて 3 点計測する。
④ 中心温度が 85 度以上に達していない場合は、加熱した後、再度計測して確認・記録する。
⑤ 調理終了後の食品は、衛生的な容器に蓋をするなどして保存し、2 次汚染を防止する。
⑥ 検食を準備し検食用冷凍庫に 2 週間以上保管する。

2 揚げ物
① １個１個の食品を均一に十分加熱し、配缶していることを確認し記録する。
② フライヤーの油温、投入時間、投入量の調整を適切に行い、全ての食品がカラリときつね色に焼きあがるように注意する。

3 煮物、汁物、炒め物
① 回転釜を使用する。
② 喫食までの時間経過や温度変化等を考慮した調理を行なう。

4 焼き物
① スチームコンベクションオーブンを使用する。
② ホテルパンに載せる量・温度・時間・スチーム調節を適切に行い、上・中・下段の全ての食品が均一に焼きあがるように注意する。

5 蒸し物
① スチームコンベクションオーブンを使用する。
② 食品が重ならないように並べ方に注意し、蒸し時間、温度の調整を適切に行い、上、中、下段の全ての食品が均一にふっくらと蒸しあがるように注意する。

6 和え物・サラダ等
① 加熱後の食材の冷却は、真空冷却機で冷却する。
② 喫食時間までの時間をできるだけ短くし、調理作業には入念な注意を払う。

【15】配缶
1 卵・食肉を取り扱った者は、和え物・サラダ・生もの・果物の配缶を行わない。
2 配缶前に手洗い・身支度（専用のエプロンを着用）を済ませ、衛生的に取り扱

う。

3　加熱使用前と加熱使用後の使用器具は、必ず分けて使用する。

4　加熱使用後に使用する調理台、食缶置き場、はかり等は、使用直前にアルコール噴霧により消毒を行なう。

5　食缶は、配缶直前に保管庫から出す。

6　配缶には、清潔な器具を使用する。

7　指示された配缶開始時刻に指示された食缶に速やかに配缶する。

8　クラスごとに重量を計算して配缶する。

※1 人当たりの重量×人数＝1 クラスの配缶量

【16】給食コンテナへの収納

1　配缶した物を速やかに給食コンテナに収納する。

2　食器・食缶・箸等の入れ忘れがないか確認する。

3　扉が閉まっているか確認する。

【17】保存食

1　保存食について

①　万一の食中毒の発生時の原因究明に備え、予め定められた担当者が、給食の材料および調理済食品を採取し、専用の検食用冷凍庫でマイナス 20 度以下の状態で 2 週間保存する。

②　採取する者は、手指の洗浄消毒を確実に行なった後、殺菌した専用の器具を使用して専用の容器・袋に採取し、採取者名を記録する。

③　検食冷凍庫の温度を確認し、採取すべき食品が、全部揃っているか確認し保存する。

④　廃棄の日時等を間違わないように十分に注意する。

⑤　【保存食品記録表】に記録する。

2　原材料の区分

①　保存する必要のない材料

砂糖、塩、酢、しょうゆ、みりん、料理酒、ソース、こしょう、ローリエ、パジル、ガーリックパウダー、一味唐辛子、チリパウダー、洋からし、小麦粉、でんぷん等

②　50g 以上保存する食材

調味料　・・・　味噌、ハヤシルウ、ドミグラスソース、トマトケチャップ、トマトピューレ、リンゴピューレ、トマトソース、鶏ガラスープ等

その他　・・・　肉類、肉加工品、魚介類、練り製品、冷凍食品、乳製品、豆製品、水煮類、缶詰類、卵、こんにゃく、果汁類、果汁缶詰、野菜、果物、米、麦等

3　原材料の保存

①　保存食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに 50ｇ以上清潔な容器・ビニール袋等に完全密閉して検食用冷凍庫にマイナス 20 度以下で 2 週間以上保存する。

②　原材料は、特に洗浄・消毒は行なわず、購入した状態で採取しておく。

③　野菜等で生産地が異なる場合は、生産地ごとに採取し、保存する。

④　一定期間分を一括購入している食品は、納入時に採取し、保存する。

⑤　食品の製造年月日、又はロットが違う場合はそれぞれ採取し、保存する。

⑥　卵は、全てを割卵して混合したものから 50ｇ程度採取し、保存する。

⑦　飲用牛乳及び調理用牛乳は、別々に保存食を採取する。

⑧　調理済み食品は、使用している食品の全てが含まれるように、釜別、ロット別に 50ｇ程度採取する。

⑨　給食センターからの受配校で主食、牛乳、デザート等が直接、複数の学校に配送される場合は、学校単位ではなく、業者ごとに給食センターでまとめて採取し保存する。

⑩　同一食材でも消費期限・賞味期限の異なるものが納品されている場合は、それぞれ別々に採取し保存する。

⑪　採取後は常温放置せず、速やかに検食用冷凍庫に保存する。

⑫　1 日分の保存食は、日付（採取日、保存期間等）を記入した記録表に記録する。

⑬　保存食の採取及び廃棄の記録を残す。

⑭　採取者を記録する。

⑮　採取した袋ごとに、日付（給食実施日）、食材名等の必要事項をマジックで記入する。

⑯　原材料は、特に洗浄・消毒は行なわず、購入した状態で採取する。

⑰　野菜類の採取にあたっては、消毒した包丁やまな板を使用し、手指からの汚染がないように注意する。

【18】検食

1　当日の献立 1 人分を計量して準備する。

2　検食責任者（センター長）またはその代理人の検査を受ける。

3　給食に供する全ての食品について配食前に検食し、異常のないことを確認する。

4　検食責任者は、検食時に次のような点に注意し、その結果を記録し保存する。

①　食品の中に人体に有害と思われる異物の混入はないか。

②　調理過程において過熱・冷却処理が適切に行われているか。

③　食品の異味、異臭、その他異常はないか。
④　一食分として、それぞれの食品の量が適当か。
⑤　味付け、香り、色彩及び形態が適切であるか。

5　検食者は検食であることを理解し、昼食１食分としての給食を全て食することを優先するのではなく、各献立について上記の注意点を確認することを目的として検食する。

【19】アレルギー食について

1　アレルギー食は、アレルギー室にて専任の調理作業者が行う。
2　アレルギー食調理室で使用する調理器機・器具等は、アレルギー食専用のものとし、他の調理室で使用しているものは持ち込まない。
3　アレルギーへの対応は、除去食及び代替食にて行なう。
4　アレルギー食は、一食一食専用の蓋付の容器に盛り付ける。
5　アレルギー食調理室で使用した機器・器具等は、同室内のシンクで洗浄を行い、同室内の消毒保管庫・包丁まな板殺菌庫で消毒保管を行なう。
6　アレルギー食調理室以外で調理されている食材が混ざらないように注意する。

３－５　洗浄・消毒・保管作業等の衛生管理

洗浄・消毒・保管作業は、「調理場における洗浄・消毒マニュアル（文部科学省）

に準拠して行う。

【１】洗浄剤・消毒用薬剤の使用について

１　本町で規定している使用基準を遵守する。
（使用用途としている目的や対象以外に使用しないこと）

２　適正保管に努める。

３　町が定める基準を満たさない洗浄剤や薬剤を了解なく持ち込まない。

４　取り扱いには、使用上の注意点を守り作業を行う。

５　調理室で火気使用中の周辺では、アルコールの噴射消毒はしない。

６　火気使用中における周辺の消毒は、アルコールを染み込ませたペーパータオルで拭き取って消毒する。

【２】洗浄剤・消毒用薬剤の使用リスト

１　食器洗浄機用洗浄剤（液体）　参考商品名　ウオッシュメイトL1H

①　使用用途　　自動食器洗浄機用専用洗浄剤
②　使用濃度　　0.1%～0.3%（専用供給装置で供給）
③　使用方法　　専用供給装置で自動供給する。
④　そ の 他　　他の用途への使用禁止

２　食器洗浄機用洗浄剤（液体）　参考商品名　ウオッシュメイトL1M

①　使用用途　　自動食器洗浄機用専用洗浄剤
②　使用濃度　　0.1%～0.3%（専用供給装置で供給）
③　使用方法　　専用供給装置で自動供給する。
④　そ の 他　　・他の用途への使用禁止
・アルミ食器洗浄可。

３　中性洗剤（液体）　参考商品名　キャプテンV

①　使用用途　　調理器具・シンク・調理台・食器具など洗浄
②　使用濃度　　0.15%～0.2%（10ﾘｯﾄﾙに対して15 cc～20 cc）
③　使用方法　　・洗浄容器から当日分の使用分を小分けにして使用する。
・洗剤を微温湯（40℃程度）に溶かし、洗浄用具（スポンジなど）を用いて洗浄し、その後、十分なすすぎを行う。
④　そ の 他　　毎日の使用量を記録する。

４　塩素系漂白･除菌剤(液体)　商品名　テルロンブリーチ5(有効塩素濃度６%)

①　使用用途別使用方法

使用用途	標準使用濃度	使用方法

床・排水溝などの除菌	200倍（300ppm） ～300倍（200ppm）	散布して10分後に、流水で洗い流す。
洗浄用具の除菌・漂白		残渣を洗い流した後、希釈液に10分浸漬する。 浸漬後、流水でよくすすぐ
調理器具の除菌・漂白	10㍑に対して30 cc～50 cc	残渣を洗い流した後、希釈液に20分浸漬する。 浸漬後、流水でよくすすぐ

② その他　使用時に使用濃度（有効塩素濃度）を確認する。

5　酸素系漂白剤（粉末）　参考商品名　テルロンホワイトプラス

① 使用用途　プラスチック食器（湯呑み・トレイ等）の漂白・洗浄

② 使用濃度　0.5%～0.7%（10㍑に対して50㌘～70㌘）

③ 使用方法　・学期毎に浸漬洗浄を行う。
・洗剤を温湯（50℃）に溶かし、40分程度浸漬をする。
・洗浄用具（スポンジ等）を用いて洗浄し、最後に十分なすすぎを行う。

④ そ の 他　・浸漬温度は50℃前後が確保できるようにする。
・保管は湿気を避け冷暗所に保管する。
・アルカリ性の洗浄剤なので作業時はゴム手袋を着用する。

6　手指用殺菌洗浄剤（液体）　参考商品名　セーフメイトCS

① 使用用途　手指の洗浄・殺菌

② 使用濃度　原液使用

③ 使用方法　・水で手を濡らし石けんで指、腕を洗う。
※特に、指の間、指先をよく洗う。(30秒程度)
・石けんをよく洗い流す。(20秒程度)
（同様の作業を2回以上実施する）
・使い捨てペーパータオル等で拭く。
（タオル等の共用はしないこと。）
・消毒用のアルコールをかけて手指によく擦り込む。

④ そ の 他　・洗浄後は、ペーパータオルで水気を完全に拭き取る。
・作業切替時にも同様の手洗いを行う。

7　消毒用アルコール（液体）　参考商品名　ハンドクイックジェル

① 使用用途　手指の殺菌

② 使用濃度　原液使用

③ 使用方法　・手洗い後、ペーパータオルで十分に水分を拭き取る。
・手指に擦り込むようにして消毒をする。

④　そ の 他　　容器を衛生的に保つ。火気に注意する。

8　除菌用アルコール（液体）　参考商品名　アデチール 750

①　使用用途　　調理台・調理器具・調理用具の除菌

②　使用濃度　　原液使用

③　使用方法　　・水気をよく切り、直接噴霧する。
・噴霧後、衛生的な布巾で拭き延ばす。

④　そ の 他　　火気に注意する。アルコール濃度（67.9 w/w%/75V/V%）

9　オーブン用洗浄剤（液体）　参考商品名　キャプテンジェルクリーナー

①　使用用途　　スチームコンベクションオーブン内に付着した油汚れの除去

②　使用濃度　　原液使用

③　使用方法　　・スチームコンベクションオーブンで使用する。
・庫内の温度を 40℃以下まで下げてスプレーし、自動洗浄モードで洗浄する。
・洗浄後、十分すすぎを行う。

④　そ の 他　　・他の用途への使用禁止
・アルカリ性の洗浄剤なので作業時はゴム手袋を着用する。

10　多目的洗浄剤（液体）　参考商品名　キャプテンマルチガード

①　使用用途　　調理機器（保管庫・台車等）外装の洗浄

②　使用濃度　　5%（10 ﾘｯﾄﾙに対して 500 cc）

③　使用方法　　・希釈した洗剤を直接噴霧する。
・噴霧後、拭き上げて最後に水拭きをする。

④　そ の 他　　・他の用途への使用禁止
・アルカリ性の洗浄剤なので作業時はゴム手袋を着用する。

11　床用強力洗浄剤（液体）　参考商品名　フォームエイド R-5

①　使用用途　　汚れや黒ずみのひどい床の汚れ除去

②　使用濃度　　3%～5%（10 ﾘｯﾄﾙに対して 300 cc～500 cc）

③　使用方法　　・床に希釈した洗剤を散布する。
・散布後、デッキブラシなどを使用し、流水でよくすすぐ。

④　そ の 他　　・他の用途への使用禁止
・アルカリ性の洗浄剤なので作業時はゴム手袋を着用する。

【３】洗浄･消毒･保管作業等の衛生管理について

１　洗浄基準に従い洗剤液を微温湯(約 40℃)で溶かし洗剤液で汚れ等を十分に洗い落として洗浄・流水すすぎ・水切りを行う。

２　調理に使用した調理機器や器具類等の洗浄作業は、調理室から出来上がった給食を搬出させてから行う。

３　洗浄後は、使用区分を表示した乾燥消毒保管庫に保管し、すぐに消毒する。

４　乾燥消毒保管庫は、できるだけ使用前まで扉の開閉を避ける。

５　定期的に棚を取り外して清掃して清潔に保つ。

６　常に保管庫内は、整理整頓し、区分表示の場所に保管する。

７　消毒保管庫に納められない物は、2 回に分けて消毒する。
（器具の材質に適した消毒方法を取る）

８　下処理室の器具等の洗浄作業は、食品が下処理室から調理室へ送られ、食品が無くなれば、指定場所で洗浄作業を開始する。

９　洗浄後に所定の乾燥消毒保管庫に保管できない器具等は、すぐ洗浄室の乾燥消毒保管庫で消毒し、午後の作業開始時に所定の場所に衛生的に保管する。
なお、洗浄室への移動は、食材や水が床にこぼれないように運ぶ。

10　調理作業中に機器類等の洗浄が必要な場合は、決められた場所で行い、消毒を十分にする。なお、床に水がこぼれないように気をつける。

11　食器具や食缶等は、下膳後に洗剤液に漬け込み 1 個ずつ丁寧に洗う。

洗浄剤・漂白剤・消毒剤　使用用途一覧表（例）

用途	参考商品名	荷姿	使用濃度
自動食器洗浄機用専用洗浄剤	ウオッシュメイト L1H	25 kg	0.1%～0.3% （専用供給装置で供給）
自動食器洗浄機用専用洗浄剤 （アルミ食器洗浄可）	ウオッシュメイト L1M	25 kg	0.1%～0.3% （専用供給装置で供給）
調理器具・シンク・調理台・食器具など洗浄	キャプテン V	18 kg	0.15%～0.2% 10 ﾘｯﾄﾙに対して 15 cc～20 cc
床・排水溝などの除菌 洗浄用具の除菌・漂白 調理器具の除菌・漂白	テルロンブリーチ 5	5 kg	200 倍～300 倍 (200ppm～300ppm) 10 ﾘｯﾄﾙに対して 50 ｸﾞﾗﾑ～70 ｸﾞﾗﾑ
プラスチック食器（湯呑み・トレイなど）の漂白・洗浄	テルロンホワイトプラス	10 kg	0.5%～0.7% 10 ﾘｯﾄﾙに対して 50 ｸﾞﾗﾑ～70 ｸﾞﾗﾑ
手指の洗浄・殺菌	セーフメイト CS	5 kg	原液使用
手指の殺菌	ハンドクイックジェル	300ml	原液使用
調理台・調理器具・調理用具の除菌	アデチール７５０	750ml	原液使用
スチームコンベクションオーブン内に付着した油汚れの除去	キャプテンジェルクリーナー	5 kg	原液使用
設備機器類（保管庫・台車など）の外装の洗浄	キャプテンマルチガード	5 kg	5%希釈
汚れや黒ずみのひどい床の汚れ除去	フォームエイド R-5	10 kg	3%～5% 10 ﾘｯﾄﾙに対して 300 cc～500 cc

３－６　配送及びコンテナの取扱い

【１】前日作業

１　コンテナに洗浄済みの食器を収納する。

２　コンテナは、天吊式消毒装置で消毒及び保管する。（85℃、90 分）

【２】当日作業

１　配送作業時の手洗い

①　コンテナの扉を開け、食器等の確認をするとき。

②　主菜（食缶）・副菜（揚物、焼物、蒸物を入れるバット）・果物（果物用バット）をコンテナに収納するとき。

③　別作業に従事し、配送業務に戻るとき。

④　配送業務の合間に使用済食缶を洗浄機で洗浄したとき。

２　コンテナの取り扱い

①　主菜（食缶）・副菜（揚物・焼物・蒸物を入れるバット、小食缶）・果物をコンテナに収納し、虫その他ゴミ等がコンテナに入らないように扉を閉める。

②　冷食用コンテナには、当日朝、蓄冷剤を各コンテナに 10 個位ずつ入れて庫内温度の低温保持に努める。

③　コンテナの積み降ろしは基本的に運転手が行うが、調理員も手伝う。

３　配送口シャッターの取り扱い

①　配送口のシャッターは、コンテナを配送車に積んだ後、すぐに閉め、開放しない。

②　虫その他ゴミ等がコンテナ室や洗浄室に入らないよう注意する。

３－７　機械・器具の取扱い

機械・器具の洗浄・消毒・保管は、「調理場における洗浄・消毒マニュアル（文部科学省）」に準拠して行う。

【１】調理器具の保管

調理器具は、煮沸消毒後に包丁･まな板消毒保管機及び器具消毒保管機に保管する。

① 水または湯でよく洗浄する。

② スポンジを使用して、洗剤でよく洗浄する。

③ 水道水で洗剤を洗い流す。

④ 消毒保管機で保管する。

・包丁及びまな板殺菌庫での保管（2 時間殺菌・1 時間乾燥）
保管する器具・・・包丁・まな板・小物類等

・器具消毒保管庫での保管（85℃、60 分消毒）
保管する器具・・・ざる･へら･計量器・泡立て器・ボール・タライ・調味料用容器・コンテナ・布巾（ネットに入れて）等

⑤ 器具消毒保管庫・包丁及びまな板殺菌庫に保管しても、使用前には必ずよく洗浄する。

【２】厨房機器保守衛生管理

１　厨房機器は、それぞれの取扱説明書を遵守して保守管理する。

２　フードスライサー、サイの目切機、フードカッター等、ねじ・ボルトの緩み、空運転時の異常音などの確認をする。

３　担当者が作業終了後、異常の有無を記録簿に記入し、異常があった場合は、統括責任者に報告し、指示を受ける。

※注油は週に一度程度目視で確認し、ホワイトオイルを適量補充する。

※日常的に保守点検、衛生点検をする。

４　スチームコンベクションオーブン、電気式連続フライヤー、真空冷却機、器具消毒保管庫、球根皮剥き機、蒸気回転釜、高効率低輻射ガス回転釜等は、日常的に保守点検や衛生点検を実施する。

また、撹拌装置付回転釜の攪拌羽根の欠損・ねじの欠落等を使用前と使用後に複数人で点検し、担当者が作業終了後に異常の有無を記録簿に記入し、異常があった場合は、統括責任者に報告し、指示を受ける。

５　ミキサーは、始業点検、スイッチの確認をする。

※卵は専用とし、その他の物と区別する。

※使用後は、攪拌羽根を外して洗浄、消毒する。

６　各種消毒保管庫や真空冷却機、各種冷凍冷蔵庫等は、始業時、作業時及び作業終了後に温度等を確認し、日常的に保守点検や衛生点検を実施する。

【４】洗浄等

１　洗浄作業には、必ず専用のエプロン･帽子・靴等を着用する。

２　調理機器の一般的な洗浄消毒方法（本体・部品）

①　取り外せる部品は、できるだけ取り外す。

②　水道水で切り屑や汚れを洗浄する。

③　洗剤で洗浄する。

④　水道水で洗剤を洗い流す。

⑤　水分を拭き取り、殺菌庫に収納し２時間殺菌し、１時間乾燥させる。

⑥　スライサー等、機器を作業に使用した後に床の汚れ等も十分に洗浄する。

⑦　スイッチ部など電気配線部分に水がかからないように作業する。

３　洗浄・消毒方法

①　ピーラー

・作業担当者が使用後に水道水で切り屑や汚れを洗浄する。

・直接水洗いをするとモーター･スイッチなどへ水が入り、故障の原因となるため、外側の汚れはぬれた布で拭き取る。

・消毒可能な部分は、熱湯又は次亜水で消毒する。

②　スライサー・サイの目切機

・作業担当者が使用前に安全確認を行う。

・使用後は、本体の部品・ベルト・刃を取り外し、洗剤でよく洗浄する。

・洗浄後に水道水で洗い流す。

・消毒可能な部分は、熱湯又は次亜水で消毒する。

③　フードカッター

・作業担当者が使用前に安全確認を行う。

・使用後は、洗剤でよく洗浄する。

・洗浄後に水道水で洗い流す。

・消毒可能な部分は熱湯又は次亜水で消毒する。

④　ミキサー

・作業担当者が使用前に安全確認を行う。

・刃など分解して、洗剤で汚れをよく落とし、水道水で洗い流す。

・消毒可能な部分は、熱湯又は次亜水で消毒する。

⑤　蒸気式回転釜

・調理作業前に水道水・温水を出す。（たまり水）

・水道水で調理釜を洗い流す。

・調理作業後にステンレスタワシ、スポンジタワシを希釈した洗剤に浸し、よく汚れを落とした後、温水で洗い流す。

⑥　高効率低輻射ガス式回転釜

・調理作業開始前、釜内側の汚れを温水で洗い流す。

・調理作業後に洗剤に浸したスポンジタワシで洗浄し、温水で洗い流す。

⑦　スチームコンベクションオーブン（焼物機）

・調理作業後、水道水でよく洗い流す。

・汚れ具合によっては、洗剤を使い、よく洗浄する。

・水道水で洗い流す。

・使用された天板については、洗剤で洗浄する。その後、消毒保管庫入れ消毒保管する。

※蒸し物用は、穴あき天板を使用

⑧　電気連続フライヤー（揚物機）

・調理作業後に冷却沈殿濾過タンクに油を入れる。

・油槽に湯と洗剤を入れ、ブラシで油槽・コンベアを洗浄する。

・温水で洗い流す。水分をきれいに拭き取る。

・油切コンベア及び本体コンベア・蓋についても洗剤に浸したスポンジを使い、よく洗浄し温水で洗い流す。

⑨　ＩＨ炊飯システム

・洗米送米機、浸漬充填装置、ＩＨ連続炊飯機、反転ほぐし機の清掃炊飯釜は、テフロン加工が施してあるので、やわらかいスポンジで洗う。

【５】食器・食缶･バット・コンテナの洗浄消毒

１　洗浄

①　洗浄作業準備担当者が各洗浄機の湯沸しスイッチを入れ、設定された温度まで上昇させる。

・前処理機　40℃

・食缶･バット洗浄機　１槽目 60℃、２槽目 70℃、3 槽目 80℃、４槽目 80℃

・浸漬槽　45℃

・食器洗浄機　１槽目 60℃、２槽目 70℃、3 槽目 80℃、４槽目 80℃

②　各洗浄機が設定温度まで上昇したことを確認記録後、各洗浄機のポンプスイッチを入れる。

③　洗剤供給ポンプの作動を確認し、再度各洗浄機の温度を確認する。

④　設定温度まで到達したら、コンベアースイッチを入れて洗浄作業を開始する。

⑤　洗浄作業は決められた配置につき、ローテーション作業する。

⑥　食器・食缶・バット・コンテナは、指定されたラインで洗浄を行う。

⑦　回収車が到着したら、電動シャッターを開けて速やかにコンテナを洗浄室へ入れる。

⑧　洗浄作業中は、洗剤供給ポンプの可動を確認する。

⑨　洗浄物の汚れ落ちの確認は、受け側の担当者が目視で行う。

⑩　定期的に、洗浄物(食器等)の抜き取りをし、残留物検査をする。

⑪　洗浄終了後に運転停止ボタンを押し、洗浄タンク内の洗浄水を排水し、洗剤で内側の清掃を行う。

⑫　洗浄機は洗浄ノズル･ストレーナー等の分解できる部分は毎日分解清掃する。

２　保管

①　食缶類

・消毒保管機に全て収納されたことを担当者が確認し、消毒スイッチを入れる。
・蒸気による熱風消毒 85℃で 90 分間行う。
・消毒中に温度確認をし、記録する。
・翌日に乾燥状態を点検記録する。

②　食器類

・各コンテナにクラスごと食器を収納し、コンテナ消毒保管機にセットする。
・保管機内の熱風噴き出し口にコンテナの熱風取り入れ口を接続する。
・全てのコンテナが正しくセットされたことを確認後、消毒スイッチを入れ、開始時間を記録簿に記録する。
・蒸気による熱風消毒は 85℃で 90 分間行う。
・消毒中は、担当者が運転状況や温度の確認を随時行う。
・担当者は、消毒終了後に異常の有無を確認する。
・翌日に乾燥状態を点検記録する。

【６】冷蔵庫

１　冷蔵庫使用区分

食材ごとに区別して使う。

①　食材区分

魚肉用、野菜用、豆腐用、パススルー（卵用・魚肉用)、和え物用、アレルギー調理室用

②　冷蔵庫温度設定

上限温度＋5℃、下限温度±０℃、庫内設定温度＋２℃

③　冷蔵庫温度確認方式

庫内温度を１日３回確認し、冷蔵庫温度管理簿に記録する。

④　冷蔵庫管理・使用上の注意事項

・扉の開閉は、庫内の温度変化に気を付け、迅速に行う。
・トラブルの発生時は、統括責任者に報告し、業者に連絡をする等の対応をする。
・毎週金曜日に洗剤で庫内床及び壁を洗浄・消毒する。
・毎日ドア及び取手をアルコールで拭く。

【７】ドライ床の衛生管理

１　清掃について

①　各室の作業終了後、各担当者が床の水気をドライワイパーで取り除く。

②　水をこぼした時等は、ドライワイパーで取り除く。

③　汚れた時はその部分のみに洗剤をまき、デッキブラシ又はタワシでこすり、水道水でラインピットに流し、ドライワイパーで取り除く。（多量の水のまきすぎに注意する）

④　釜周辺、ピット、検収ホールは、月１回洗剤を使用し、床洗浄機で全体を洗う。

⑤　床は、床洗浄機を使用して、汚れた部分を適宜清掃する。

２　注意点

①　ドライの床は、水をこぼさないように気をつけて調理業務を行う。

②　床が汚れた場合は、早めに汚れを取り除く。

③　ドライの床でも調理器具等を直接床に置かない。

３－８　残滓及びごみ等の処理

【１】ごみ置き場

１　ごみ箱は、回収後に洗浄消毒を行い、その周辺も清潔に保つ。

２　調理場内の厨芥容器は、蓋付きの物を使用する。

３　ごみ置き場は、洗浄終了後に洗浄し清潔に保つ。

４　ごみは、調理室外の指定場所（可燃ごみ室、不燃ごみ室、残滓室に置き、害虫動物等に侵されないように措置する。

【２】ごみの分別

１　立山町ごみ分別表に従い、種別ごとに分別する。

２　リサイクルごみも立山町ごみ分別表に従い、指定の容器・袋に入れる。

【３】残滓の処理

１　ディスポーザーは、取扱説明書に従い操作する。

２　ディスポーザーに投入できない物があるので、ディスポーザーの投入可否リスト表に従って扱う。

　また、使用後は、よく洗浄し清潔に保つ。

３　厨芥処理機も取扱説明書に従い操作する。

　また、排出された生ごみは指定のごみ袋に収納する。

４　厨芥処理機は、使用後に洗浄し清潔に保つ。

５　残滓量は、計量し指定用紙【供食量・残食量記録報告書】に記録する。

６　返却された残滓は、非汚染作業区域に持ち込まない。

【４】清掃等

１　使用済みの容器・包装紙等は、室内に散乱しないように、直ちに決まった場所に運ぶ。

２　ごみは、その種類別にごみ入れ容器に入れ、汚染、汚水、悪臭が漏れないようにする。

３　ごみ置き場は、よく清掃し、ハエ・ゴキブリ等の発生を予防する。

４.配送業務

４－１　配送及び回収業務内容

【１】業務内容

１　配送業務は、給食センターで調理した食品及び食器類を納めたコンテナを、給食センターから各小中学校へ、定められた時間内に運搬する業務とする。

２　回収業務は、給食終了後、使用済みの食器等を納めたコンテナを各小中学校から給食センターへ、定められた時間内に運搬する業務とする。

【２】コンテナの取扱い等

１　コンテナの積み下ろし作業は、基本的に運転手が行う。

２　運転手が行う積み下ろし作業の範囲は、配送先の学校のプラットフォームにおいて、学校職員にコンテナを引き渡すまでとする。

３　プラットフォームのシャッターは、虫等の侵入を避けるため、コンテナの積み下ろし後に直ちに閉める。

【３】注意事項

１　配送業務を行う者は、配送統括責任者を定め、衛生保安の指揮監督を行う。

２　配送車の運転手は、事故のないよう十分に注意を払うとともに、事故が発生した時は、直ちに給食センターへ連絡し、適切な対応をとる。

３　配送車ごとに運転日誌を備え付けて記録し、業務内容を報告する。

４　配送車は、常に点検整備及び清潔の保持に努めることとし、業務開始前及び終了後には、洗浄及び安全点検を行う。

５　配送中に着用する衣服は、専用の配送服とし、配送に係る業務以外は着用しない。

　また、靴は、調理場内と区別して使用し、コンテナを取り扱う前には必ず手をアルコール消毒する等の衛生管理に努める。

４－２　配送計画

【１】配送計画

１　配送計画は、給食調理後、2 時間以内に喫食されるよう計画を立てる。

２　回収計画は、給食終了後の食器洗浄等の作業に支障がないよう効率的に計画を立てる。

３　学校行事等により、給食時間の変更等がある場合は、臨機応変に時間調整を行う。

４　配送及び回収は、給食配送校に変更がない限り、専用トラック３台で行うこととする。

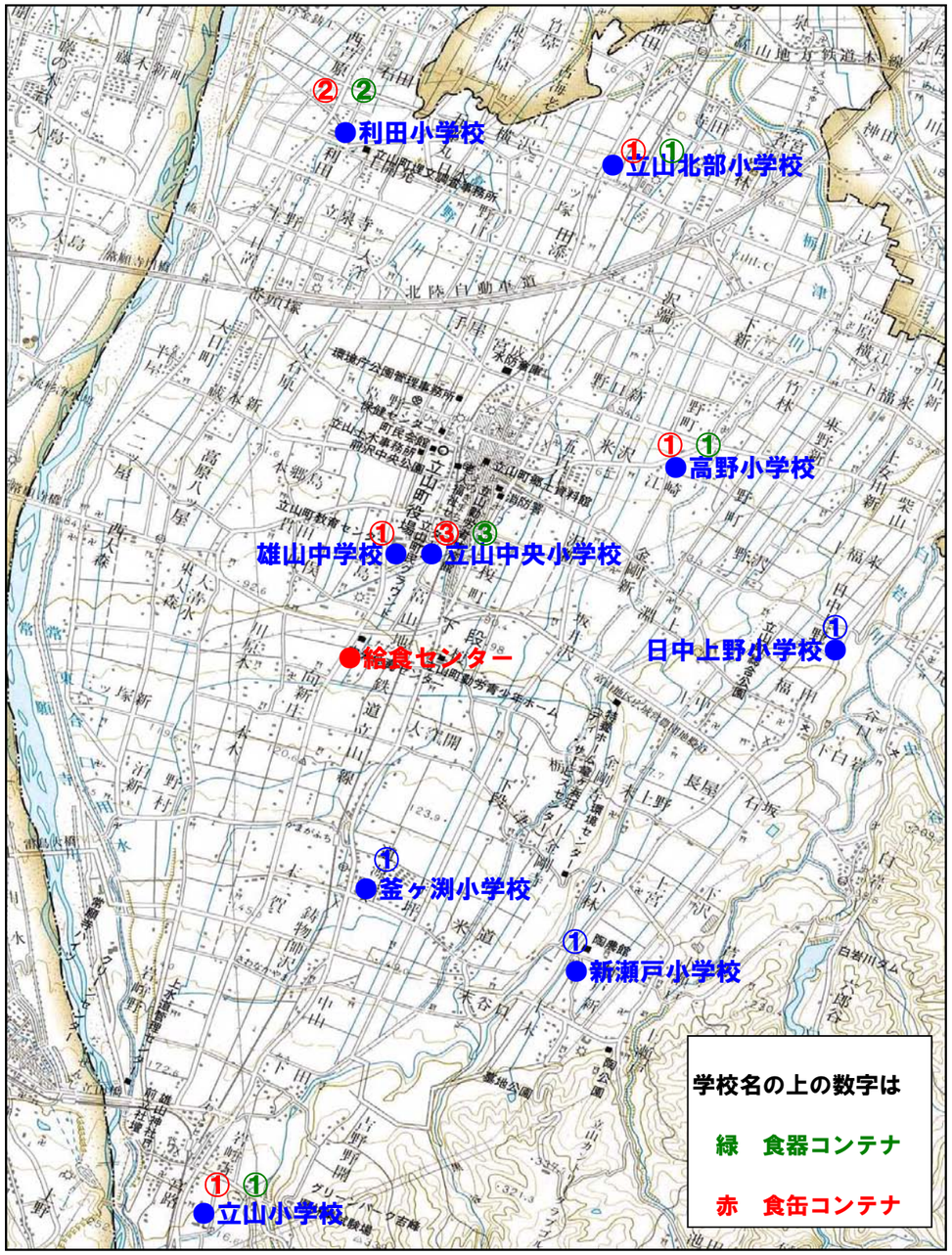
【２】標準的な喫食時間

各学校の標準的な給食開始は、次のとおりである。

・小学校　　１２時２０分　～　１３時

・中学校　　１２時３５分　～　１３時１０分

標準配送計画



時　間	業務計画（ 順路は左から右）
10: 00	給食センター集合
10: 30	食器配送

	1 号車	立山中央③		
	2 号車	高野①	立山北部①	利田②

11: 30	給食配送			
	1 号車	立山中央③	高野①	
1 回目	2 号車	利田②	立山北部①	日中上野①
	3 号車	新瀬戸①	釜ヶ渕①	立山①①
	↓			
12: 00	2 回目	1 号車	雄山中①	※米飯のみ
13: 10	食器・ 食缶回収			
	1 号車	高野①①	立山北部①①	
1 回目	2 号車	日中上野①	立山中央②①	
	3 号車	立山①①	釜ヶ渕①	新瀬戸①
	↓			
13: 40	2 回目	1 号車	立山中央①②	雄山中①
		2 号車	利田②②	

※上記計画は標準的な配送計画であり 、学校行事等により 変更となる場合がある。

厨房用器具類・食器具類清掃・点検作業基準

品　　名	日常の手入れ・点検の方法
野菜下処理室用 （ざる･プラスケット･ボール・皮引き・まな板・包丁等）	・タワシ等を使用し、洗剤溶液でよく洗う。 ・流水ですすぐ。(2 回以上) ・下処理専用消毒保管庫に入れ、温度･時間の設定（85℃・60 分以上）を確認後消毒保管する。 ・包丁等は定期的に研磨し、手入れする。
肉･魚下処理室用 （ざる・プラスケット・ボール・食缶・脇取盆・まな板・包丁等）	同上
調理室用 （ざる・プラスケット・ボール・番重・食缶等）	・洗浄室洗浄コーナーへ移動台で運び、タワシ等を使用し、洗剤溶液でよく洗う。 ・流水ですすぐ。(2 回以上) ・消毒保管用カードに載せ、カートイン消毒保管庫又は器具消毒保管庫に入れ、温度･時間の設定（85℃・60 分以上）を確認後消毒保管する。
調理作業用器具 （かい・ひしゃく・泡立て器・ゴムべら・すくい網・ かす揚げ・キッチンバサミ）	・水又は温湯でよく洗浄する。 ・洗剤液でブラシ等を用いてよく洗浄した後、流水ですすぐ（2 回以上） ・消毒保管用カートに載せ、カートイン消毒保管庫又は器具消毒保管庫に入れ、温度･時間の設定（85℃・60 分以上）を確認後消毒保管する。
調理用具 （包丁・カラーまな板・脇取盆）	・タワシ等を使用し、洗剤溶液でよく洗う。 ・流水ですすぐ。(2 回以上) ・消毒保管用カートに載せ、トラックイン消毒保管庫又は器具消毒保管庫に入れ、温度･時間の設定（85℃・60 分以上）を確認後消毒保管する。 ・包丁等は、定期的に研磨し、手入れする。

食器、食器かご、トレー、箸等の食器及びコンテナ	・自動食器洗浄機で洗浄する。 ・洗浄後は、定期的に残留物を検査し、十分に洗浄されているか確認する。 ・クラス毎に次回使用時の食器種類、枚数となっているかセットを確認する。 ・天吊式消毒装置用コンテナ・食器消毒保管庫に入れ温度、時間の設定（85℃・90 分以上）を確認後消毒保管する。 ①浸漬方法について ・食器は、すべて横に寝かせた状態で浸漬槽に投入する。 ・浸漬槽での浸漬時間は、メーカーの指示に従う。 （7～10 分間） ②食器・トレーの洗浄方法について ・浸漬終了後洗浄機供給装置にかける前に食器かごから取り出して、高く積まない。 ・食器･トレーの洗浄中異常を生じた時、直ちに洗浄機を停止できる体制を取る。 ③コンテナの洗浄方法について ・コンテナ洗浄機にかけた後、ワイパーで水分を拭き取っておく。 ④箸、スプーン等の洗浄方法 ・箸、スプーン等は残菜を取り除き洗剤を溶かした湯（約 40 度）に浸漬した後に、箸洗浄機にかけて洗浄もしくは手洗いで洗浄する。
残滓入（ポリペール）	残滓は毎日破棄し、内外を清掃し、清潔に十分に留意する。
ブラシ・スポンジ・タワシ・ホース等	・洗剤液でよく洗浄する。 ・よくすすいで、専用なべで 15 分以上煮沸する。 ・よく水気を切り、乾燥し、清潔な所定の場所で保管する。
調理室用ふきん	・洗浄液で洗浄し、よくすすぎ、水気を切る。 ・殺菌洗浄剤で消毒後、水洗いする。 ・水気を絞り、乾燥する。

二重保温食缶、バット（蓋付）、ボール（大、小蓋付）等	・自動食缶洗浄機で洗浄する。 ・洗浄後、定期的に残留物を検査し、十分に洗浄されているか確認する。 ・消毒保管用カートに載せ、トラックイン消毒保管庫に入れ、温度・時間の設定（85℃・90 分以上）を確認後消毒保管する。
学級用調理用具、食具等	・残菜を除去し、水又は温湯に浸漬し、予洗する。 ・自動洗浄機により洗浄もしくは手洗いする。 ・定期的に残留物を検査し、十分に洗浄されているか確認する。 ・消毒保管用カートに載せ、カートイン消毒保管庫に入れ、温度・時間の設定（85℃・90 分以上）を確認後消毒保管する。

施設清掃作業管理基準

室名		1日単位で行う作業	1週間単位で行う作業	1学期単位で行う作業
検収室	前室	①床面を掃く。 ②泥の汚れを洗い流す。 ③フロアドライヤーで水気を切る。		壁面・天井の汚れ、ほこりを拭き取る。
	検収室 廊下	①床面は掃除機をかける。 ②汚れた部分を水洗いする。 ③フロアドライヤーで水気を切る。	腰板（ステンレス部分）は殺菌洗浄剤を布に浸して拭く。	①床面をみがく。 ②壁面、天井の汚れを拭きとる。
	冷蔵庫	①汚れた部分はその都度部分水洗いする。 ②フロアドライヤーで水気を切る。	床面・棚・ステンレス部分を殺菌洗浄剤で消毒する。	床面・棚・ステンレス部分を殺菌洗浄剤で消毒する。
	冷凍庫	汚れた部分を掃き取る。	床面を掃く。	
	空き缶庫	①汚れた部分を水洗いする。 ②フロアドライヤーで水気を切る。		壁面・天井の汚れ、ほこりを拭き取る。
	食品庫 ダンボール庫 雑品庫等	汚れた部分はその都度水洗いする。	①床面を掃く。 ②食品庫の棚は殺菌洗浄剤を布に浸して拭く。	壁面・天井の汚れ、ほこりを拭き取る。
下処理室	野菜下処理室 魚肉下処理室	①業務終了後、床面は掃除機をかける。 ②業務終了後、ステンレス部分を殺菌洗浄剤で消毒する。		壁面・天井の汚れ、ほこりを拭き取る。
ハッチカウンター	ハッチ カウンター	①汚れた部分はその都度水洗いする。 ②業務終了後、ステンレス部分は殺菌洗浄剤を布に浸して拭く。	戸の部分は殺菌洗浄剤を布に浸して拭く。	

調理室・コンテナプール	焼き物･揚げ物 コーナー	①使用後､油汚れを取り除き水洗いをする。 ②フロアドライヤーで水気を切る。		
	冷蔵室	①汚れた部分はその都度水洗いする。 ②フロアドライヤーで水気を切る。	床に殺菌洗浄剤を散布する。	①洗剤で汚れを落とし水洗いする。 ②フロアドライヤー又は掃除機で水気を取る。 ③床に殺菌洗浄剤を散布する。
	上記以外	①汚れた部分を水洗いする。 ②フロアドライヤー又は掃除機で水気を取る。 ③腰板､水槽などステンレス部分は殺菌洗浄剤を布に浸して拭く。		
	フード ダクト			洗剤で汚れを落とし水拭きする。
洗浄室・前室	洗浄室 前室	①汚れた部分を洗浄する。 ②フロアドライヤー又は掃除機で水気を取る。	①腰板､水槽などステンレス部分は殺菌洗浄剤を布に浸して拭く。 ②床に殺菌洗浄剤を散布する。	①洗剤で汚れを落とし水洗いする。 ②フロアドライヤー又は掃除機で水気を取る。 ③床に殺菌洗浄剤を散布する。
その他厨房	厨芥処理室	①床面を掃く。 ②汚れを洗い流す。 ③フロアドライヤーで水気を切る。	床に殺菌洗浄剤を散布する。	
	手洗室	①掃除機をかける ②流し台を清掃する。 ③フロアドライヤーで水気を切る。		床面ワックスをかける。
	便所	①床を掃く。 ②便器の清掃。		床面ワックスをかける。
	排水溝	①その都度塵芥を取り除く。 ②汚れを洗い流す。		①ブラシをかける。 ②熱湯消毒を行う。

その他	玄関 ホール 階段・廊下	①掃除機をかける ②汚れた部分をその都度拭き取る。		①面ワックスをかける。 ②窓ガラスを磨く。
	事務室	掃除機をかける。		床面ワックスをかける。 窓ガラスを磨く。
	便所	床を掃く。 便器の清掃。		床面ワックスをかける。
	研修室		掃除機をかける。 窓ガラスを磨く。 テーブル面を拭く。	床面ワックスをかける。
	休憩室	掃除機をかける。		畳面を拭く。 窓ガラスを磨く。
	更衣室等	①掃除機をかける。 ②汚れた部分をその都度拭き取る。		床面ワックスをかける。
	洗濯室 乾燥室	掃除機をかける。		床面ワックスをかける。 窓ガラスを磨く。
	玄関 駐車場	玄関部分を掃く。 冬季必要に応じて除雪する。	落ち葉・ごみを掃き取る。	側溝清掃 除草